sinbo

SMX 2735 KARIŞTIRICI

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
DE
ES
RU
UA
AR
HR
RO

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey

AC230V, 50Hz, 300W

Değerli Müşterimiz,
SİNBO El Mikser Setini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınız modern görünümlü kullanımı kolay bir üründür.
Cihazınızdan maksimum verimi almak ve güvenlikli kullanım için lütfen aşağıdaki uyarıları ve kullanım kulavuzunu dikkatlice okuyunuz.
CİHAZ YALNIZCA EV İÇİ KULLANIM İÇİN ÜRETİLMİŞTİR.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

İmal Yılı : 2012 **Made in Turkey**
EEE Yönetmeliğine uygundur.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ÖNEMLİ UYARILAR

• **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**
Elektrikli cihaz kullanılmadan önce aşağıda belirtilen temel güvenlik kurallarına mutlaka uyulması gerekmektedir:
1. Talimatın tamamını okuyunuz ve başvuru kaynağı olarak saklayınız.
2. Şebeke çıkış voltajının mikserin üzerindeki etikette belirtilen voltaj düzeyine uygun olmasını kontrol ediniz.
3. Güç kablosunun arızalanması durumunda elektrik şoku tehlikesinin önlenmesi için kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.
4. Kullanım sırasında mikserin yanından ayrılmayınız.
5. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
6. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlik işlemine girişilmeden önce fişten çekilmelidir.
7. Hareketli parçalarla temas etmeyiniz. Yaralanma riskini önlemek ve mikserin hasara uğramaması için cihaz çalışıyorken ellerinizi, giysilerinizi, ıspatula gibi diğer mutfak gereçlerini çırpma aparatından uzak tutunuz.
8. Elektrik şokuna maruz kalmamak için mikseri suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız. Bu durum yaralanmaya ya da cihazın arızalanmasına neden olabilir.
9. Mikseri tasarlanmış kullanım amacı dışında kullanmayınız.
10. Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmaması ya da ocak gibi sıcak yüzeylerle temas etmemesi gerekir.
11. Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
12. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.
13. Açık alanlarda kullanmayınız.
YALNIZCA EV İÇİ KULLANIMA YÖNELİKTİR

MİKSERİNİZİ TANIYIN
1. Mikser
2. Aparat Çıkarma Düğmesi
3. Kademe Düğmesi
4. Turbo Düğmesi
5. Doğrayıcı Kase Kapağı
6. Doğrayıcı Kase
7. Bıçak
8. Doğrayıcı Kase Altlığı/Kapağı
9. Parçalayıcı/Karıştırıcı Çubuk
10. Karıştırma Kabı
11. Çırpma Aparatı
12. Büyük Kase
13. Yoğurma Aparatı
14. Mikser Kilitleme Düğmesi
15. Taban

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

1. 5 hızlı
2. Emniyet kilitli turbo özelliği, Turbo özellik sadece cihaz çalışırken devreye girer
3. Emniyet kilitli uç bırakma butonu: cihaz çalışırken bloke olmaktadır
4. Çelik hamur karıştırıcılar, çırpıcılar, doğrayıcı/parçalayıcı, çubuk karıştırıcı ve ölçüm kabı dâhildir
5. Ayaklıklı, kâseli çırpıcı
6. AC230V,50Hz 300W

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

MİKSERİ KULLANMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER:
Saplı/ayaklı mikseri monte etmeye başlamadan önce güç kablosunun prize takılı olmadığından ve hız ayar düğmesinin "0" konumda olduğundan emin olunuz.
1. El mikserini destek ayağına takınız, el mikserini ayırmak için cihazı ileri doğru itiniz. Kafa kilitleme düğmesini (A) basılı tutarken mikserin kafasını yatırınız.
2. Miksere doğru çırpma ya da yoğurma aparatını takınız. Yoğurma aparatını hamur yoğurmak, çırpma aparatını yumurta ve benzer malzemeleri çırpmak için kullanınız.
Not: Çırpma aparatları birbirinin aynısı olduğu için soketlerden herhangi birine takılabilirler. Yoğurma aparatlarında pullardan biri büyük sokete, diğeri de küçük sokete takılmalıdır. İki yoğurma aparatı ters şekilde takılamaz.
3. Büyük kaseyi yerine yerleştiriniz.
4. Cihazın kafasını ve çırpma/yoğurma aparatlarını karıştırma kasesine indiriniz, cihazın kafasını aşağı indirmek için cihazı bir elinizle tutarken diğer elinizle kafa kilitleme düğmesine basınız. Cihazın kafası doğru pozisyona ulaştığında bir 'klik' sesi işitilecektir.

CİHAZIN KULLANIMI
• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. En yakın yetkili servise başvurunuz.
1. Cihazın 0 konumuna ayarlı olduğundan emin olduktan sonra fişi prize takınız.
2. Hız ayar düğmesini istediğiniz ayara getiriniz, 5 ayar seçeneği bulunmaktadır. Cihaz çalışmaya başlayacaktır ve turbo Düğmesine bastığınızda hız %25 artacaktır.

CİHAZIN KULLANIMI

Uyarı: Cihazı kullanırken kâsenin içine bıçak, metal kaşık, çatal ve bunun gibi cisimler sokmayınız.
3. Cihaz tek seferde en fazla 3 dakika boyunca kullanılmalıdır ve arka arkaya iki kullanım arasında en az 1 dakika beklenmelidir. Mayalı hamur yoğururken en iyi sonucu elde etmek için hız ayar düğmesi ilk başta yavaş hıza ayarlamanız ve daha sonra hızı arttırmanız tavsiye edilir.
4. Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra hız ayar düğmesini 0 konumuna getiriniz ve fişi prizden çekiniz.
5. Kafa kilitleme düğmesini basılı tutunuz ve mikserin kafası yatık durumda sabitlenene kadar mikserin kafasını geriye doğru yatırınız.
6. Gerekiyorsa çırpma ya da yoğurma aparatlarının üstünde kalan malzemeyi plastik ya da tahta bir ıspatula yardımıyla temizleyiniz.
7. Çırpma/yoğurma aparatını tek elinizle tutunuz ve diğer elinizle çıkarma düğmesine sıkıca basarak çırpma/yoğurma aparatını sökünüz.
Dikkat: Aksesuarları çıkarmak için çıkarma düğmesine basmadan önce hız ayar düğmesi sıfır konumuna getirilmelidir. Cihaz çalışıyorken kesinlikle Çıkarma düğmesine basmayınız.
8. El mikseri destek ayağından ayrı olarak kullanılabilir.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Bu işaret, ürünün AB genelinde diğer ev atıklarıyla birlikte elden çıkarılmaması gerektiğini göstermektedir. Çevre ve insan sağlığının kontrolsüz şekilde elden çıkarılmış olan atıklar nedeniyle zarar görmesini önlemek amacıyla, malzemekaynaklarının sürdürülebilir yeniden kullanımını sağlamak için cihazın geri dönüşümünü sağlayınız. Kullanılmış cihazlarınızı lütfen iade ve toplama merkezlerine ulaştırınız ya da ürünün satın alındığı mağazayla bağlantıya geçiniz. Bu yerler ürünü teslim alıp çevreye duyarlı bir şekilde geri dönüşümlerini sağlayabilirler.

TEMİZLİK VE BAKIM

TEMİZLİK

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. Cihazı temizlemeye başlamadan önce fişini prizden çıkarın ve soğumaya bırakınız.

2. Gövdenin dış yüzeyini ve Tabanı nemli bir bezle siliniz ve yumuşak kuru bir bezle parlatınız.

3. Güç kablosunun üzerine bulaşmış olabilecek malzeme kalıntılarını silerek temizleyiniz.

4. Karıştırma kâsesini, çırpma ve yoğurma aparatlarını sıcak sabunlu suyla yıkayınız ve kurulayınız. Çırpma aparatları, karıştırma kâsesi ve yoğurma aparatları bulaşık makinesinde yıkanabilir.

BAKIM

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmemektedir.Düzenli temizliğinin yapılmasında fayda vardır

MALZEME HAZIRLAMAYA YÖNELİK İPUÇLARI

1. Tereyağı ve yumurta gibi buzdolabında bekleyen malzemeler karıştırma işlemine başlanmadan önce oda sıcaklığına gelmelidirler. Bu malzemeleri buzdolabından önceden çıkarınız.

2. Çırpma işlemi gereğinden fazla yapılmamalıdır. Karışımları elinizdeki tarifte belirtilen oranda çırpmaya/karıştırmaya dikkat ediniz. Kuru malzemeler yalnızca harmanlanana kadar karıştırılmalıdır. Bu malzemeler için daima düşük hız kullanınız.

3. Yumurtaların kabuklarının ya da bozuk yumurtaların diğer malzemelerle karışmasını önlemek için yumurtaları ilk önce ayrı bir kaba kırınız ve karışıma daha sonra ekleyiniz.

4. Mutlaka ilk olarak düşük hızda karıştırmaya başlayınız. Tarifte tavsiye edilen hıza yavaş yavaş ulaşınız.

5. İklim koşullarını dikkate alınız. Gerekli karıştırma süreleri ve elde edilen sonuçlar mevsimsel sıcaklık değişiklikleri, malzemelerin sıcaklıkları ve dokularına bağlı olarak zaman zaman değişebilir.

Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliances, the following basic precautions should always be taken into consideration:

1. Read the Instruction Manual thoroughly before using the device and keep it for future references.

2. Before using the device, check if the voltage of the network (the voltage of your wall outlet) correspond the voltage rates indicated on the label of the mixer.

3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

4. Do not leave mixer unattended while it is operating.

5. This device should not be used by children.

6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

7. Avoid contacting to the moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.

8. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock. This may also cause injury and/or damage to the mixer.

9. Do not use the mixer except its intended use.

10. Do not let cord hang over edge of table or counter or get in touch with hot surfaces such as ovens.

11. This appliance is not intended for use of persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

13. Do not use outdoor.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MIXER

1. Mixer
2. Apparatus Eject Button
3. Speed Selector
4. Turbo Button
5. Chopper Bowl Lid
6. Chopper Bowl
7. Blade
8. Chopper Bowl Base/Lid
9. Chopper / Mixer Stick
10. Mixer Bowl
11. Beater Apparatus
12. Large Bowl
13. Dough Molding Apparatus
14. Mixer Locking Button
15. Base

KNOW YOUR MIXER

1. 5 speeds
2. Turbo function with safety device. Turbo function only works when the appliance is operating
3. Eject button with safety device: blocked while the appliance is functioning
4. Steel dough hooks and beaters, chopper, stick blender, measuring cup included
5. Stand mixer with bowl
6. AC230V,50Hz 300W

STEPS TAKEN BEFORE USING THE MIXER

Before using the handle/stand mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the OFF ("0") position.

1. Place the hand mixer to the stand, to separate the hand mixer push forward. While pressing the head locking button (A) bend the mixer head.
2. Affix the right mixing or beating apparatus. Dough hooks are only used for mixing and kneading dough, mixer apparatus are only used for mixing and beating eggs and similar materials.
Note: Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted reverse sockets.
3. Place the larger bowl its cradle.
4. Lower the head and mixing / beater apparatus to the mixer bowl, to do this, while you are holding the device at one hand, press the locking button with the other. When the head reaches right position, a "click" sound will be heard.

USING YOUR MIXER

1. Ensure that the unit is at the OFF position, and then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting, there are 5 different speed settings. The device will start to operate. When you press the turbo button, the speed will increase 25 %.
Caution: Do not place knife, metal spoon, fork or similar objects into the bowl while using the device.
3. When using the device, the max operation period of each time shall not exceed 3 minutes and there should be minimum 1 minute rest time between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, it is suggested that the speed selector is adjusted to a low speed first and then the speed should be increased to achieve the best results.
4. When mixing is completed, turn the speed selector to OFF position, unplug the cord from power outlet.
5. Press the head locking button and bend the head of the mixer till it fixes in horizontal position.

USING YOUR MIXER

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
7. Hold the beaters/dough hooks with one hand and press the Eject button firmly down with the other hand, remove the beater/dough hooks.
Caution: Before pressing the eject button to remove the apparatus, the speed button should be placed to OFF ("0") position. While the device is operating, definitely do not press the eject button.
8. The hand mixer can be used separately from the stand base.

Cleaning and Maintenance
1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
2. Wipe over the outside surface of the head with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the mixer bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters, mixer bowl and dough hooks may be washed in the dishwasher.

COOKERY TIPS
1. Refrigerated ingredients, for example butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Taken from the refrigerator such kind of materials previously.
2. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures at the rate recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
4. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
5. Climatic conditions should be taken into consideration. The required mixing time and the results achieved may vary by seasonal temperature fluctuations, temperature of ingredients and their textures.

FRANÇAIS

SMX 2735 MIXEUR AVEC BOL
MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES
Lors de l'utilisation des appareils électriques, les précautions de base doivent être toujours suivies y compris les suivantes :
1. Lisez attentivement toutes les instructions et conservez le pour pouvoir consulter lorsque vous en aurez besoin.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.
7. Ne contactez pas de pièces mobiles. Gardez les mains ,les vêtements et les ustensiles hors du récipient lors du mixage des aliments afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.
8. N'immergez pas le mixeur dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci peut causer des blessures corporelles ou de dysfonctionnement de l'appareil
9. Ne pas utiliser le mixeur hors de son but.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
11. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
12. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
13. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION DU MIXEUR
1. Mixeur
2. Bouton de Déverrouillage des pièces
3. Bouton de vitesse
4. Bouton 'Turbo'
5. Couvercle du bol hachoir
6. Bol Hachoir
7. Lame couteau
8. Couvecle / Base du bol hachoir
9. Axe Mélangeur/ Éminceur

DESCRIPTION DU MIXEUR

10. Bol Mélangeur
11. Fouets
12. Grand Bol
13. Outil de Pétrissage
14. Bouton de verrouillage de mixeur
15. Base

AVANT DE METTRE EN MARCHE :
Avant d'assemblage, assurez vous que le cable d'alimentation est débranché et le bouton de vitesse est à la position '0'.
1. Insérrez le mixeur manuel au pied d'appui, pour séparer le mixeur manuel poussez l'appareil en avant.En maintenant appuyé sur le bouton de verrouillage (A), baissez la tête du mixeur.
2. Insérrez l'outil de fouet ou de pétrissage vers le mixeur.Utilisez l'outil de pétrissage pour pétrir la pâte, et l'outil de fouet pour fouetter l'oeufs et les aliments similaires.

Remarque: Puisque les outils de fouet sont identiques, ils peuvent être montés l'un des embouts quelconque.Pour les outils de pétrissage, la grande branche doit être installée dans le grand embout et la petite branche dans le petit embout. Les deux outils de pétrissage ne peuvent pas être installés à l'envers.
3. Placez le grand bol à sa place.
4. Baissez la tête de l'appareil et les outils de fouet/pétrissage dans le bol mélangeur, pour baisser la tête, en maintenant l'appareil avec une main, appuyez sur le bouton de verrouillage avec l'autre main.Quand la tête atteint à la position correcte, vous allez entendre un 'clic'.

UTILISATION du MIXEUR
1. Après s'être assuré que l'appareil est réglé à la position '0', branchez la fiche à la prise.
2. Réglez le bouton de vitesse à la vitesse souhaitée, il ya 5 choix de vitesse. L'appareil va démarrer et quand vous appuyez sur le bouton ' turbo', la vitesse va augmenter de 25%.
Avertissement: En utilisant l'appareil, ne pas mettre les objets dans le bol tels que le couteau,la cuillère métallique,la fourchette etc.
3. L'appareil doit être utilisé pendant 3 minutes au maximum en continu,faites une pause de 1 minutes au minumum avant d'utiliser à nouveau. Pour avoir de meilleurs résultats en pétrissant la pâte à levain, il est recommandé de régler premièrement le bouton de vitesse à la vitesse lente et ensuite augmenter la vitesse.
4. Réglez le bouton de vitesse à la position 0 après le mélange est terminé et débranchez la fiche de la prise.
5. Maintenez appuyé sur le bouton de déverrouillage et baissez la tête du mixeur vers l'arrière jusqu'elle se fixe.
6. Si nécessaire, nettoyez le matériel restant sur ??les outils de fouet ou de pétrissage avec l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.
7. Tenez l'outil de fouet/pétrissage avec une main et retirez l'outil de fouet/ pétrissage en appuyant sur le bouton de déverrouillage avec l'autre main.
Attention: Avant de appuyer sur le bouton de déverrouillage pour retirer les accessoires, le bouton de vitesse doit être réglé à la position '0'.Ne jamais appuyez sur le bouton de déverrouillage pendant que l'appareil est en marche.
8. Le mixeur manuel peut être utilisé séparément du pied d'appui.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir avant de procéder à son nettoyage.
2. Essuyez la surface extérieure du corps et la base avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec.
3. Nettoyez en essuyant le matériel restant sur le cordon d'alimentation
4. Lavez le bol mélangeur, les outils de fouet et de pétrissage avec l'eau savonneuse et puis sèchez –les. Vous pouvez les passer au lave-vaisselle.
Attention: Ne jamais utiliser de produits abrasifs pour nettoyer le bol en acier inoxydable

Conseils pour la préparation du matériel
1. Les aliments tels que la beurre et les oeufs en attente au réfrigérateur doivent venir à la température ambiante avant de commencer le processus de mélange. Enlevez ces matériaux du réfrigérateur à l'avance.
2. Le processus de fouetter ne devrait pas être trop. Faites attention de les fouetter/ mélanger selon le taux indiqué dans votre recette.Mélanger les aliments secs juste assez pour mêler. Utilisez toujours une vitesse lente pour ces aliments.
3. Afin d'éviter toute confusion des coquilles d'œufs ou des oeufs cassés avec d'autres matériaux, d'abord cassez les oeufs dans un autre bol, puis ajoutez les dans le mélange.
4. Commencez absolument par mélanger à la vitesse lente.Atteignez lentement à la vitesse recommandée à la recette.
5. Prenez en compte les conditions climatiques. La durée nécessaire de mélange et les résultats obtenus peuvent varier de temps en temps selon les changements de température saisonniers, les températures et les textures des aliments.

DEUTSCH

SMX 2735 HANDRÜHRER-SET
BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Wichtige Sicherheitshinweise
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.
1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
2. Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der vorhandenen Stromversorgung entspricht.
3. Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
5. Das Gerät ist für die Benutzung von Kindern nicht geeignet.
6. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, beim Austausch der Zubehörteile, zur Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Vermeiden Sie jegliche Berührungen mit sich bewegenden Teilen. Halten Sie Hände, Kleidungsstücke, sowie Teigschaber oder andere Küchenhelfer unbedingt fern von den rotierenden Rühreinsätzen. Verletzungsgefahr!
8. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
9. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehen Verwendungszweck.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tischkante bzw. die Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
11. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
12. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

DEN MIXER KENNENLERNEN

1. Handmixer
2. Knopf zum Lösen der Knethaken
3. Stufenwahlschalter
4. TURBO- Taste
5. Deckel
6. Schüssel
7. Messer
8. Schüsselunterteil

DEN MIXER KENNENLERNEN

9. Stabmixer
10. Mixbecher
11. Schwingbesen
12. Rührschüssel
13. Knethaken
14. Lasche zum Lösen des Mixers
15. Mixständer

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Stellen Sie den Stufenwahlschalter auf „0/AUS" und stellen Sie sicher, dass der Mixer vom Netz getrennt ist.
1. Den Mixer auf den Mixständer setzen. Ziehen Sie das Gerät ab, während Sie die Lasche zur Entriegelung des Oberteils drücken.
2. Dem Mixer Knethaken oder Rührbesen einsetzen. Verwenden Sie die Knethaken für Teigwaren und die Rührbesen z.B. für Eier.
Hinweis: Pressen Sie das Ende der Rührbesen in die dafür vorgesehenen Öffnungen des Mixers, bis diese einrasten. Bitte beachten Sie, dass eine der Knethaken, für grosse Öffnung und der Andere für die kleine Öffnung der Mixer bestimmt ist.

3. Den Edelstahl-Rührschüssel einsetzen.
4. Den Mixer, mit Knethaken bzw. Rührbesen eingesetzt, nach unten klappen. Klappen Sie den Mixer nach unten bis das Gerät einrastet, während Sie die Lasche zur Entriegelung des Oberteils drücken.

BEDIENUNG
1. Vergewissern Sie sich, dass der Stufenwahlschalter auf "0/AUS" gestellt ist. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Sie können am Handmixer mit dem Stufenwahlschalter verschiedene Geschwindigkeiten einstellen (5 Stufen). Nun ist das Gerät in Betrieb gesetzt. Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, so wird die Geschwindigkeit um 25 % erhöht.
WARNUNG: Halten Sie niemals Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in die Rührschüssel.
3. Das Gerät ist maximal 3 Minuten in Betrieb zu setzen. Falls Sie den Mixer erneut benutzen möchten, warten Sie 1 Minute bis das Gerät sich abkühlt. Wenn Sie mit Teigwaren arbeiten, ist es zu empfehlen, dass Sie die Geschwindigkeit stufenweise erhöhen.
4. Möchten Sie den Mixvorgang beenden, schalten Sie den Stufenwahlschalter auf „0" und trennen Sie das Gerät vom Netz.
5. Nach der Beendigung drücken Sie erneut die Lasche zur Entriegelung des Mixerständeroberteils und klappen den Mixer nach oben.
6. Gegebenenfalls können Sie die Rührbesen/Knetehaken mit Hilfe eines Holz-/Plastikspachtels reinigen.
7. Drücken Sie den Knopf zum Lösen der Knethaken/Rührbesen. Durch leichtes Ziehen können diese nun entnommen werden.
ACHTUNG: Zum Lösen der Knethaken/Rührbesen stellen Sie den Stufenwahlschalter auf"0/AUS". Drücken Sie niemals den Knopf zum Lösen der Knethaken/Rührbesen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
8. Der Mixer ist auch ohne Mixerstände zu gebrauchen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und ggf. warten bis das Gerät sich abkühlt.
2. Zur äusseren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch. Anschliessend können Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch polieren.
3. Bei Bedarf reinigen Sie auch das Netzkabel.
4. Abnehmbare Teile die mit Teig in Berührung gekommen sind (Knetwerkzeug und Rührschüssel), können Sie in einem Spülbad reinigen. Diese können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
ACHTUNG: Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel um die Edelstahl-Rührschüssel zu reinigen.

TIPPS ZUR ANWENDUNG
1. Zutaten wie Butter und Eier sollen vor Arbeit im Raumtemperatur aufbewahrt werden. Daher nehmen Sie diese vorher aus der Kühlschrank.
2. Der Mixvorgang soll nicht länger durchgeführt werden als nötig. Rühren Sie die Menge der Zutaten so, wie in Ihren Rezept es vorgeschrieben sind. Für trockene Zutaten wählen Sie immer die niedrigen Geschwindigkeit.
3. Um zu vermeiden, dass Eierschalen und verdorbenes Ei in die Rührschüssel gelangt, dass Ei ausserhalb der Rührschüssel schlagen.
4. Die Geschwindigkeit unbedingt stufenweise erhöhen.
5. Bitte beachten Sie auf die Temperaturbedingungen, da die Rührzeit davon abhängig ist.

ESPANOL

SMX 2735 BATIDORA CON PIE
INSTRUCCIÓN DE USO

Antés de usar el aparado conservar este manual para consultar en el futuro leyéndolo hasta el final.

REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Absolutamente deben tener en consideración las precauones básicas siguientes durante el uso los aparatos eléctricos:
1. Leer toda la instrucción y conservar la para consultar en el futuro.
2. Controlar que el voltaje de la salida de la red es concordado con el nivel del voltaje expresado en la etiqueta sobre la batidora.
3. En caso de ser averíado el cable de energía, el cable debe cambiar por el fabricante, autorizado del servicio ú por una persona similar capacidado para evitar el peligro del shock eléctrico.
4. No dejar a solas la batidora durante el uso.
5. Este aparato no debe usar por los niños.
6. El aparato debe desenchufar durante no está usado, antés de montar ó desmontar una parte ó intentar al proceso de la limpieza.
7. No tener en contacto con las partes móviles. Para evitar el riesgo del sufrimiento de heridas y no ser dañado el aparato, guardar la distancia de sus manos, su ropa, otros utencilios de cocina como espatula con el equipo de batidor.
8. No sumergir la batidora en agua o cualquier otro líquido para no estar expuesto al shock elétrico. Este caso se puede causar sufrimiento de heridas ó averiarse el aparato.
9. No usar este aparato fuera del objetivo del mismo.
10. El cable no debe colgar de la mesa ó del borde del mostrador ó no debe tener en contacto con superficies calientes como el horno.
11. Este aparato no tiene que usar por personas minusválidas físicamente, mentalmente ó sentimentalmente (incluso los niños), por las personas que no tiene conocimiento ú experiencia sin la vigilancia y orientación que se podrá encargado de responsabilidad de la seguridad sobre el uso de los aparatos.
12. Hay que realizar vigilancia suficiente para evitar los niños que se juegan con el aparato.
13. No usar en campos abiertos.
SOLAMENTE ES PARA USO DOMÉSTICO

CONOCER SU BATIDORA
1. Batidora.
2. Botón para quitar equipos.
3. Botón de nivel.
4. Botón de turbo.
5. Tapa de la tazón de picadura.
6. Tazón de picadura.
7. Cortador.
8. Base/Tapa de la tazón de picadura.
9. Barra para despedazar/mezclar.
10. Olla para mezclar.
11. Equipo de batidor.

CONOCER SU BATIDORA

12. Tazón Grande.
13. Equipo de amazadura.
14. Botón de cerradura de la batidora.
15. Base.

ANTÉS DE USAR LA BATIDORA HAY QUE HACER:
Antés de empezar a la batidora de mango/de pie, estar seguro que no es enchufado el cable de energía y el botón para ajustar la velocidad es en la posición "0".
1. Fijar la batidora de mano al pie de soporte, empujar a delante el aparato para separar la batidora de mano. Bajar la cabeza de la batidora pulsando al botón de la cerradura de la cabeza (A).
2. Fijar el equipo correcto de batidor o de amazadura a la batidora. Usar el equipo de amazadura para amazar masa, el equipo de batimiento para batir. Huevos y materiales similares.
Nota: Los equipos de batimiento son iguales por este motivo se pueden fijar en cualquiera de las entradas. Uno de los equipos de amazadura tiene que fijar en la entrada grande, el otro en la entrada pequeña. Los dos equipos de amazadura no se pueden fijar alrevés.

3. Colocar la tazón grande en su lugar.
4. Bajar la cabeza del aparato y los equipos de batimiento/amazadura en la tazón para mezclar, cogiendo el aparato con una mano para bajar la cabeza del aparato abajo, pulsa al botón de ceradura de la cabeza con otra mano. Se va a oir una voz de "clic" al alcanza a la posición correcta la cabeza del aparato.

USO DE SU BATIDORA
1. Enchufar después de estar seguro que es ajustado el aparato a la posición de "o".
2. Ajustar el botón de ajuste para la velocidad, encuentran 5 oportunidades de ajuste. El aparato empezará a funcionarse y al puslar el botón turbo la velocidad acelera a la proporción de 25 %.
Aviso: No sumergir objetos como cuchillo, cucharra metálica, tenedor y similares en la tazón durante el uso del aparato.
3. El aparato teine que usarse durante tres (3) minutos máximo en una vez y debe esperarse mínimo 1 minuto entre dos usos repetidos. Se recomienda que ajusta la velocidad lento al principio y aumenta más tarde durante la amazadura de masa con levadura para obtener el mejor resultado.
4. Después de ser completado el proceso de mezcla, ajustar el botón para la velocidad a la posición "0" y desenchufar el aparato.
5. Dejar pulsado al botón de la cerradura de la cabeza y levantar atrás la cabeza de la batidora hasta que ser fijado en posición levantada la cabeza de la batidora.
6. En caso necesario, limpia materiales restantes sobre los equipos de batidor y amazadura por medio de una espatula de madera
7. Coger con una mano el equipo de batidor/amazadura y desmontar el equipo de batidor/amazadura pulsando fuertemente al botón para quitar con otra mano. Para desmontar la barra dezpedazadora/mezcladora, se debe hacer fuera de sevicio el botón para quitar, coger la barra despedazadora/mezcladora se desmonta la batidora girando a la dirección contraria del reloj.

USO DE SU BATIDORA

¡Ojo!: Antés de puslar al botón para quitar los acesorios para desmontarlos debe girar el botón para ajustar la velocidad hasta la posición cero. Definitivamente no puslar al botón para quitar el aparato.
8. La batidora de mano se puede usar separada del pie de soporte.

Limpieza y Mantenimiento.
1. Antés empezar a limpiar el aparato, desenchufarlo y dejarlo a enfriarse.
2. Limpiar la parte extrema del cuerpo y la base con una tela mojada y abrillantar con una tela suave seca.
3. Limpiar los residuos de materiales posiblemente ensuciados sobre el cable de energía.
4. Lavar con agua caliente jabonoso los equipos de batidor y amazadura y secarlos. Los equipos batidor/amazadura se pueden lavarse en lavaplatos.
¡Ojo!: Absolutamente no usar materiales de limpieza desgastados para limpiar la tazón de acero inoxidable.

CLUEDOS PARA LA PREPARACIÓN
1. Las materiales como mantequilla y huevos conservados en la nevera, tienen que alcanzar a la temperatura de medioambiente antés del inicio de mezcla. Sacar estas mateiales de la nevera anteriormente.
2. El proceso del batimiento no debe realizar más que sea necesaia. Tener cuidado para batir/mezclar las mezcla no más que sea expresado en la receta que tiene. Las materiales secos solamente deben mezclar hasta que sean mezclados. Siempre usar baja velocidad para mezclar estas materiales.
3. Primero cascar en una olla separada de ellos o huevos deteriorados se mezclarán con otras materiales y agregarlos a la mezcla más tarde.
4. Absolutamente empeza a mezclar en baja velocidad al pricipio. Alcanzar a la velocidad recomendada en la receta lentamente.
5. Tener en consideración las condiciones climáticas. A veces los plazos necesarios para mezclar y los resultados obtenidos pueden cambiar de acuerdo con las diferencias entre las temperaturas estacionales, temperaturas de las materiales y sus tejidos.

Русский

SMX 2735 СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием этого прибора прочитайте от начала до конца инструкцию по эксплуатции и сохраните ее для дальнейшего использования.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании этого электрического прибора обязательно необходимо соблюдать основные меры безопасности:

1. Прочитайте всю инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для использования в дальнейшем.
2. Перед применением проконтролируйте соответствие напряжения в розетке с напряжением, указанным в паспортной табличке миксера.
3. При повреждении электрического шнура, во избежание поражения электричеким током он должен быть заменен производителем, авторизированным сервисным центром или квалифицированным электриком.
4. При работе миксера, не отходите от него.
5. Этот прибор не должен использоваться детьми.
6. В период прибор не используется, перед установкой или снятием любых деталей или перед очисткой прибора, выньте вилку из розетки.
7. Не контактируйте с движущимися деталями. Для того, чтобы снизить риск повреждения миксера и/или травм, держите подальше от миксера руки, одежду, лопаточку и другие кухонные принадлежности.
8. Во избежание риска поражения электрическим током, не погружайте миксер в воду или в любую другую жидкость. Это ситуация может привести к травмам или повреждению прибора.
9. Не используйте миксер в других целях, помимо цели его предназначения.
10. Не допускайте свисания провода с края стола или шкафа и контакта провода с такими горячими поверхностями, как плиты.
11. Настоящий прибор не должен быть использован лицами не осведомленными в этом вопросе и не обладающими опытом, лицами с ограниченными физическими, умственными и перецептивными возможностями (включая детей), если не обеспечен необходимый контроль или не предоставлены соответствующие инструкции относительно безопасного использования прибора.
12. Обеспечьте достаточный присмотр за детьми, чтобы не допустить игры детей с прибором.
13. Не используйте на открытых пространствах.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОПИСАНИЕ МИКСЕРА

1. Миксер
2. Кнопка автоматического выброса насадок
3. Кнопка регулятора скорости
4. Кнопка турбо режима
5. Защитная крышка чаши для измельчения
6. Чаша для измельчения
7. Нож
8. Основание/Крышка чаши для измельчения
9. Насадка с ножом для измельчения/перемешивания
10. Чаша для перемешивания
11. Насадка для взбивания(венчики)
12. Большая чаша

ОПИСАНИЕ МИКСЕРА

13. Насадка для замешивания теста
14. Кнопка блокировки миксера
15. Основание

ТРЕБОВАНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКСЕРА Перед установкой миксера с ручкой/чашей, прежде убедитесь, что электрический шнур не подсоединен к сети и кнопка регулятора скорости находится в положении “0” .

1. Установите ручной миксер на поддерживающую подставку для того, чтобы отсоединить ручной миксер подтолкните его вперед и назад. Удерживая нажатой кнопку блокировку верхней части миксера(A), опустите верхнюю часть миксера.

2. Установите к миксеру насадки для взбивания или для замешивания теста. Используйте насадки для замешивания теста для приготовления теста, а венчики для взбивания яиц и подобных продуктов.

Примечание: Поскольку венчики являются одинаковыми, они могут быть установлены в любое отверстие для фиксации насадок. В насадках для замешивания теста одна шайба вставляется в большое отверстие для фиксации насадок, а другая в маленькое отверстие для фиксации насадок. Две насадки для замешивания теста не могут быть установлены другим образом.

3. Установите на место большую чашу.

4. Опустите верхнюю часть миксера и насадки для замешивания теста/взбивания в чашу для перемешивания. Для того, чтобы опустить верхнюю часть миксера вниз, придерживая одной рукой прибор, другой рукой нажмите на кнопку блокировки верхней части миксера. При достижении верхней части миксера правильного положения появится звук в виде щелчка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. После того, как вы убедитесь, что кнопка регулировки скорости прибора находится в положении «0», подсоедините шнур питания к сети.

2. Отрегулируйте в желаемое положение кнопку регулятора скоростей. В приборе присутствуют 5 вариантов скорости. Прибор начнет работать, и при нажатии на кнопку турбо режима, скорость увеличится на 25%.

Внимание: При работе прибора не суйте в чашу ножи, металлические ложки, вилки и подобные предметы.

3. За один раз прибор не должен использоваться более 3-х минут и между двумя процессами необходимо выждать минимум 1 минуту. При замешивании дрожжевого теста, для достижения лучшего результата, на начальном этапе отрегулируйте регулятор скорости на низкую скорость, и затем рекомендуется постепенно увеличить скорость.

4. После завершения процедуры перемешивания, приведите кнопку регулятора скоростей в положение «0» и отсоедините вилку прибора от сети.

5. Удерживайте нажатой кнопу блокировки верхней части миксера и уложите назад верхнюю часть миксера до ее фиксации в лежачем положении.

6. При необходимости очистите венчики и насадки для замешивания от излишков смеси при помощи пластмассовой или деревянной лопаточки.

7. Придерживайте одной рукой венчики для взбивания/насадки для замешивания теста и другой рукой, нажав на кнопку автоматического выброса насадок, отсоедините венчики для взбивания/насадки для замешивания теста.

Внимание: Перед тем как нажать на кнопку автоматического выброса насадок для снятия насадок, необходимо привести кнопку регулятора скорости в нулевое положение. Ни в коем случае не нажимайте на кнопку автоматического выброса насадок при работе миксера.

8. Ручной миксер может использоваться отдельно от поддерживающей опоры.

Очистка и Уход

1. Перед очисткой прибора отсоедините шнур питания от сети и дождитесь его полного остывания.
2. Протрите влажной тканью внешние поверхности корпуса прибора и основание и отпалируйте мягкой и сухой тканью.
3. Очистите электрический шнур от возможных частиц отходов продуктов, протерев тканью.
4. Промойте чашу для перемешивания, насадки для замешивания и венчики в теплой мыльной воде и высушите. Насадки для замешивания, чаша для перемешивания и венчики могут быть помыты в посудомоечной машине.
Внимание: Ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства для очистки чаши из нержавеющей стали.

СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ

1. Такие охлажденные продукты, как яица и сливочное масло, перед перемешиванием должны быть выдержаны при комнатной температуре в течение некоторого времени. Эти ингридиенты подготовьте заранее.
2. Чрезмерно не взбивайте. Взбивайте/перемешивайте смесь до указанной в рецепте консистенции. Обработайте твердые ингридиенты до такой степени, чтобы они могли легко перемешиваться. Всегда используйте для этих продуктов низкую скорость
3. Для того, чтобы избежать попадания в смесь яичной скорлупы и испорченных яиц, разбейте яица в отдельную посуду, а затем добавьте их к смеси.
4. Обязательно начните перемешивание при низкой скорости. Постепенно достигните скорости рекомендуемой в рецепте.
5. Принимайте во внимание климатические условия. Необходимое время перемешивания и полученные результаты могут изменяться в зависимости от сезонных изменений температур, температуры ингридиентов и текстуры материалов.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 2-2735-08032012

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидзре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Турция
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

SMX 2735 МІКСЕР
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед використанням цього приладу прочитайте від початку до кінця інструкцію з експлуатації і збережіть її для подальшого використання.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

При використанні цього електричного приладу необхідно обов'язково дотримуватися основних заходів безпеки:

1. Прочитайте всю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в подальшому.
2. Перед застосуванням проконтролюйте відповідність напруги в розетці напрузі, зазначеній на паспортній табличці міксера.
3. При пошкодженні електричного шнура, щоб уникнути ураження електричним струмом, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або кваліфікованим електриком.
4. При роботі міксера, не відходьте від нього.
5. Цей прилад не повинен використовуватися дітьми.
6. У той час, коли прилад не використовується, перед установкою або зняттям будь-яких деталей або перед очищенням приладу, вийміть вилку з розетки.
7. Не торкайтеся рухомих деталей. Для того, щоб знизити ризик пошкодження міксера та / або травмування, тримайте подалі від міксера руки, одяг, лопаточку і інше кухонне приладдя.
8. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте міксер у воду або в будь-яку іншу рідину. Це ситуація може призвести до травмування або пошкодження приладу.
9. Не використовуйте міксер в інших цілях, крім цілей його призначення.
10. Не допускайте звисання шнура живлення з краю стола або стійки і його контакту з такими гарячими поверхнями, як плити.
11. Цей прилад не повинен використовуватися особами, не обізнаними в цьому питанні і тими, що не володіють достатнім досвідом, особами з обмеженими фізичними, розумовими та сенсорними можливостями (включаючи дітей), якщо не забезпечений необхідний контроль або не надані відповідні інструкції щодо безпечного використання приладу з боку особи, відповідальної за їх безпеку.
12. Забезпечте достатній догляд за дітьми, щоб не допустити їхніх ігор з приладом.
13. Не використовуйте на відкритому повітрі.

ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОПИС ПРИЛАДУ

1. Міксер
2. Кнопка автоматичного викиду насадок
3. Кнопка регулятора швидкості
4. Кнопка режиму «Турбо»
5. Захисна кришка чаші для подрібнення
6. Чаша для подрібнення
7. Ніж
8. Підставка / Кришка чаші для подрібнення
9. Насадка з ножем для подрібнення / перемішування
10. Чаша для перемішування
11. Насадка для збивання (віночок)
12. Велика чаша

ОПИС ПРИЛАДУ

13. Насадка для замішування тіста
14. Кнопка блокування міксера
15. Підставка

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ МІКСЕРА

Перед установкою міксера з ручкою / чашею, перш за все необхідно переконатися, що електричний шнур не під'єднаний до мережі і кнопка регулятора швидкості знаходиться в положенні "0".

1. Встановіть ручний міксер на підтримуючу підставку. Для того, щоб від'єднати ручний міксер підштовхніть його вперед. Утримуючи кнопку блокування верхньої частини міксера (A), опустіть верхню частину міксера.

2. Встановіть на міксер насадки для збивання або для замішування тіста. Використовуйте насадки для замішування тіста для приготування тіста, а віночки – для збивання яєць і подібних продуктів.

ПРИМІТКА: Оскільки віночки є однаковими, вони можуть бути встановлені в будь-який отвір для фіксації насадок. У насадках для замішування тіста одна шайба вставляється в великий отвір для фіксації насадок, а інша в маленький отвір для фіксації насадок. Дві насадки для замішування тіста не можуть бути встановлені іншим чином.

3. Встановіть на місце велику чашу.

4. Опустіть верхню частину міксера і насадки для замішування тіста / збивання в чашу для перемішування. Для того, щоб опустити верхню частину міксера, притримуючи однією рукою прилад, іншою рукою натисніть на кнопку блокування верхньої частини міксера. При досягненні верхньої частини міксера правильного положення з'явиться звук клацання.

ВИКОРИСТАННЯМ МІКСЕРА

1. Після того, як Ви переконаєтеся, що кнопка регулювання швидкості приладу знаходиться в положенні «0», підключіть шнур живлення до мережі.

2. Встановіть в бажане положення кнопку регулятора швидкостей. У приладі є 5 рівнів швидкості. Прилад почне працювати, і при натисканні на кнопку режиму «Турбо», швидкість збільшиться на 25%.

УВАГА: При роботі приладу не суньте в чашу ножі, металеві ложки, вилки і подібні предмети.

3. За один раз прилад не повинен використовуватися більш 3-х хвилин і між двома використаннями необхідно почекати мінімум 1 хвилину для остигання приладу. При замішуванні дріжджового тіста, для досягнення кращого результату, на початковому етапі встановіть регулятор швидкості на низьку швидкість, і потім рекомендується поступово збільшувати швидкість.

4. Після завершення процедури перемішування, переведіть кнопку регулятора швидкості у положення «0» і відключіть вилку приладу від мережі.

5. Натисніть і утримуйте кнопку блокування верхньої частини міксера і підніміть верхню частину міксера до її фіксації.

6. При необхідності очистіть віночки і насадки для замішування від надлишків суміші за допомогою пластмасової або дерев'яної лопаточки.

7. Притримуйте однією рукою віночки для збивання / насадки для замішування тіста і іншою рукою, натиснувши на кнопку автоматичного викиду насадок, від'єднайте віночки для збивання / насадки для замішування тіста.

УВАГА: Перед тим як натиснути на кнопку автоматичного викиду насадок для зняття насадок, необхідно перевести кнопку регулятора швидкості в нульове положення. Ні в якому разі не натискайте на кнопку автоматичного викиду насадок під час роботи міксера.

8. Ручний міксер може використовуватися окремо від підтримуючої опори.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед очищенням приладу від'єднайте шнур живлення від мережі і дочекайтеся його повного охолодження.
2. Протріть вологою а потім м'якою сухою тканиною зовнішні поверхні корпусу приладу і підставку.
3. Очистіть електричний шнур від частинок відходів продуктів, протерши сухою тканиною.
4. Промийте чашу для перемішування, насадки для замішування і віночки в теплій мильній воді і висушіть. Насадки для замішування, чаша для перемішування і віночки можна мити у посудомийній машині.
УВАГА: У жодному випадку не використовуйте абразивні чистячі засоби для очищення чаші.

ПОРАДИ З ПІДГОТОВКИ ПРОДУКТІВ

1. Такі охолоджені продукти, як яйця і вершкове масло, перед перемішуванням повинні бути витримані при кімнатній температурі протягом деякого часу. Ці інгредієнти підготуйте заздалегідь.
2. Надмірно не збивайте продукти. Збивайте / перемішуйте суміш до зазначеної в рецепті консистенції. Тверді інгредієнти попередньо обробіть до такої міри, щоб вони могли легко перемішуватися. Завжди використовуйте для цих продуктів низьку швидкість.
3. Для того, щоб уникнути потрапляння в суміш яєчної шкаралупи і зіпсованих яєць, розбийте яйця в окремий посуд, а потім додайте їх до суміші.
4. Обов'язково починайте перемішування при низькій швидкості. Поступово збільшуйте швидкість до рекомендованої в рецепті.
5. Приймайте до уваги кліматичні умови. Необхідний час перемішування і отримані результати можуть змінюватися в залежності від сезонних змін температур, температури інгредієнтів і їх текстури.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).
Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.
Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № :2-2735-08032012

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

_____ _____

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

عربية

SMX 2735
خلاط عمودي
دليل الاستعمال

قبل الشروع في استعمال الجهاز، احرص على قراءة دليل الاستعمال هذا بتمامه، و على المحافظة عليه باعتباره مرجعا تعود إليه عند الحاجة.

قواعد سلامة هامة

قبل البدء في استعمال الجهاز الكهربائي, الرجاء الحرص على الامتثال إلى التعليمات المذكورة أسفله:

1. الرجاء قراءة كامل التعليمات.
2. قبل البدء في استعمال الخلاط, تأكد من أنّ الفولتية المنصوص عليها فوق البطاقة الموجودة في القسم السفلي من الجهاز متناسبة مع فولتية الشبكة المتوّفرة لديك.
3. في حالة إصابة السلك الكهربائي بخلل ما, فتفاديا للمخاطر, يجب أن يقوم المُصنّع, أو الموّكل عن الخدمات, أو تقني مؤهل بعملية تغييره.
4. الامتناع عن الابتعاد عن الخلاط الكهربائي أثناء التشغيل.
5. لا يجب أن يسمح بأن يستعمل الأطفال الأجهزة الكهربائية.
6. في حالة عدم الاستعمال, و قبل تركيب الوحدات الإضافية أو فكها, و قبل البدء في عملية التنظيف, احرص على فصل سدّاد التوصيل عن المكبس.
7. الامتناع عن لمس قطع الجهاز المتحرّكة.تفاديا لمخاطر الإصابة بجروح, و إلحاق الأضرار بالخلاط, فيجب الامتناع بتاتا أثناء تشغيل الجهازعن الاقتراب من وحدة الخفق بيديك, أو بملابسك, أو بملعقة السباتولا, أو بغيره من الأدوات المطبخية.
8. تفاديا للإصابة بالصدمة الكهربائية, الامتناع بتاتا عن تغطيس سلك الجهاز أو هيكل خلاط كهربائي في الماء.فمن شأن ذلك أن يفتح المجال إلى الإصابة بجروح و إلى إصابة الجهاز بأعطاب.
9. الامتناع عن استعمال الخلاط لهدف مغاير عن غاية تصنيعه.
10. الامتناع عن ترك السلك الكهربائي يعلق بحافة المائدة أو منضدة العمل أو أن يلتصق بالمساحات الساخنة.
11. لا يجب أن يُستعمل هذا الجهاز من قبل الأشخاص ضعفاء البنية (و نذكر منهم الأطفال) و كذلك المعوقين ذهنيا أو جسديا و الأشخاص الذين تنقصهم التجربة إذا لم تكن هناك مراقبة أو إذا لم يقع تكوينهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
12. يجب توفير مراقبة يقظة بما فيه الكفاية, لمنع الأطفال من اللّعب بالجهاز.
13. الامتناع عن استعمال الجهاز في الهواء الطلق.

مناسب للاستعمال المنزلي فحسب.

التعريف بالخلاط

1. خلاط
2. زرّ فكّ الوحدات
3. زرّ مستوى السرعة
4. زرّ تربو
5. غطاء وعاء القطع
6. وعاء القطع
7. سكين
8. غطاء/ قاعدة وعاء القطع
9. الوحدة القاطعة/الخلط
10. وعاء الخلط
11. وحدتا الخفق
12. الإبليو
13. وعاء الخلط
14. زرّ قفل الخلاط
15. القاعدة

قبل البدء في عملية تركيب الخلاط اليدوي/العمودي، تأكد من أنّ سلك الطاقة غير موصولا بالمكبس و انّ السرعة مضبوطة في وضع "0".

1. قم بتركيب الخلّاط اليدوي في الوحدة العمودية، و لفكّ الخلاط اليدوي ادفع الجهاز نحو الأمام. عند الضغط على زرّ قفل الرأس (أ)، قم بإمالة رأس الخلاط.
2. ركب في الخلاط وحدتي العجن أو وحدتي الخفق وفقا للحاجة . فوحدتي العجن تصلح لعجن العجين، أمّا وحدتي الخفق فهي تصلح لخفق البيض و ما شابه ذلك من الأغذية.

ملاحظة : نظرا لكون وحدتي الخفق متطابقتين , فيمكن أن تركّب أي واحدة منهما في أي من الثقبين كان. أمّا بالنسبة لوحدتي العجن, فيجب إدخال واحدة منهما في الثقب الكبير و الواحدة الأخرى في الثقب الصغير من خلال التنبر. لا يمكن تركيب وحدتي العجن بعكس ذلك.

3. ثبّت الإناء الكبير في مكانه.
4. أنزل رأس الجهاز مع وحدتي الخفق/ العجن داخل إناء الخلط ، و لإنزال رأس الجهاز, امسك الرأس بيد و اضغط على زرّ تثبيت الرأس باليد الأخرى. عندما يثبّت الرأس في موضعه الصحيح, سوف تستمع إلى صوت "كليك".

طريقة استعمال الخلاّطك الكهربائي

1. بعد أن تتأكد من أنّ الجهاز موضوع في وضع 0 , قم بوصل سدّاد التوصيل في المكبس.
2. قم بضبط زر التحكم في مستوى السرعة التي ترغبها ، توجد 5 اختيارات مختلفة. سوف يبدأ الجهاز في العمل. وإذا ما ضغطت على زرّ التربو, سوف تترفع السرعة بنسبة 25 % .

ملاحظة : الامتناع بتاتا أثناء تشغيل الجهاز عن وضع داخل الإناء سكينا, أو ملعقة معدنية, أو شوكة أو ما ماثل ذلك من أنواع الأجسام .

3. لا يجب استعمال الجهاز لأكثر من 3 دقائق على الدوام, كما يجب أن الانتظار 1 دقيقة على الأقل قبل إعادة تشغيل الجهاز. و للحصول على أفضل نتائج بالنسبة للعجين الذي يحتوي على الخميرة, يوصى بضبط سرعة بطيئة في الأوّل, ثمّ برفعها بعد ذلك تدريجيا.
4. بعد الانتهاء من عملية الخلط, حوّل زرّ التحكم في السرعة إلى وضع 0, و افصل سدّاد التوصيل عن المكبس.
5. استمرّ في الضغط على زرّ تثبيت الرأس, قم بإمالة رأس الخلاط إلى الخلف إلى أن يثبت الرأس في الاتجّاه الأفقي. إذ استوجب الأمر ذلك, قم بإزالة ما علق في وحدتي الخفق أو العلق بواسطة ملعقة سباتولا البلاستيكية أو لوحية.
6. امسك وحدتي الخفق/العجن بيد واحدة, و اضغط باليد الأخرى على زرّ الفكّ ضغطا محكما و قم بفكّ وحدتي الخفق/العجن.

تنبيه: لا تضغط على زرّ الفكّ لفكّ وحدتي الخفق/العجن, إلا إذا كان زرّ التحكم في السرعة موضوع في وضع 0. الامتناع بتاتا عن الضغط على زرّ فكّ الوحدات أثناء تشغيل الجهاز.

7. من الممكن استعمال الخلاط الكهربائي , من دون الوحدة العمودية.

التنظيف و الصيانة

1. قبل البدء في تنظيف الجهاز, قم أولا بفصل سدّاد التوصيل عن المكبس, ثمّ اتركه يبرد.
2. امسح هيكل الجهاز الخارجي بمنديل مرّطب , ثمّ قم بتلميعها بواسطة منديل جاف.

3. نظّف سلك الجهاز بمسح ما يمكن أن يكون قد علق به من بقايا الأكل.
4. اغسل وعاء الخلط، و وحدتي الخفق و وحدتي العجن بالماء الساخن و الصابون ثمّ جففها. كما يمكن غسل وحدتي الخفق و وحدتي العجن و وعاء الخلط, داخل آلة غسل الأواني.

الحذر : لتنظيف وعاء الخلط الفولاذي غير القابل للصدأ, الامتناع بتاتا عن استعمال مستحضرات التنظيف الكاشطة.

أفكار عملية لتحضير الأغذية

1. يجب أن تكون حرارة الأغذية التي يتّم المحافظة عليها داخل الثلاجة مثل الزبدة و البيض, بحرارة الغرفة, قبل القيام بعملية الخلط. فقم بإخراجها من الثلاجة أولا.
2. تفاديا لاختلاط قشرة البيض أو البيض الفاسد بجملة الأغذية , قم بكسر البيض في وعاء على حدة, ثمّ بإضافته بعد ذلك مع الخليط.
3. لا يجب أن تواصل عملية الخفق أكثر ممّا يتطلّبه الأمر. فيجب الانتباه إلى مدّة الخفق/العجن المنصوص عليها في التعريف الخاص بالخليط. بالنسبة للأغذية الجافة, فلا يمكن خلطها إلا لتصبح مدمجة فحسب. لا تستعمل لذلك إلا مستوى منخفض من السرعة.
4. يجب أخذ الظروف الطبيعية بعين الاعتبار. فمدّة الخلط اللازمة و النتائج المتحّصل عليها, تتغيّر من وقت لآخر بتغيّر الحرارة الموسمية و درجة حرارة اللوازم المستعملة و تركيبتها.
5. الحرص على بدء أولا بمستوى السرعة المنخفضة. ثمّ ابلغ مستوى السرعة الموصى بها في التعريف تدريجيا.

HRVATSKI

SMX 2735 STOLNI MIKSER
UPUTSTVO ZA UPORABU

Prije početka uporabe aparata temeljno pročitajte ovo uputstvo za uporabu i sačuvajte ga za buduće potrebe.

BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA
Kod uporabe električnih aparata obavezno treba uzeti u obzir sljedeće osnovne sigurnosne mjere predostrožnosti:
1. Pročitajte sve upute i sačuvajte ih za buduće potrebe.
2. Provjerite da li napon u vašoj strujnoj mreži odgovara naponu naznačenom na informacijskoj naljepnici koja se nalazi na proizvodu.
3. Za izbjegavanje opasnosti od strujnog udara oštećeni kabel za napajanje treba da zamjeni proizvođač kabela, ovlašteni servisni centar ili stručna osoba.
4. Ne odvajajte se od miksera uključenog u izvor za napajanje.
5. Djeca ne treba da rade ovaj aparat.
6. Kada aparat nije u uporabi, prije postavljanja ili odvajanja bilo kog dijela ili prije čišćenja obavezno izvucite utikač iz utičnice.
7. Ne dodirujte dijelove u pokretu. Za izbjegavanje rizika od ozljede i oštećenja miksera tijekom rada aparata ruke, odjeću, spatulu i druga kuhinjska pomagala držite dalje od kontakta sa metlicama za miješanje/gnječenje.
8. Za izbjegavanje rizika od strujnog udara mikser ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine. To stanje može uzrokovati ozljedu ili kvar aparata.
9. Mikser ne rabite u neke druge svrhe osim u svrhu za koju je dizajniran.
10. Kabel ne smije visiti preko oštrih rubova stola ili radne površine. Zaštite kabel od kontakta s vrućim površinama.
11. Ovaj aparat ne treba da rabe osobe s fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom (uključujući i djecu) bez nadzora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu aparata. Isto tako aparat ne treba da rabe neiskusne i osobe koje nisu dovoljno upućene u način njegove uporabe.
12. Neophodan je brižan nadzor djece i zabranite djeci da se igraju s aparatom.
13. Ne rabite na otvorenim površinama.
SAMO ZA KUĆANSKU UPORABU

OPIS MIKSERA
1. Mikser
2. Gumb za izbacivanje metlica
3. Gumb za stupnjeve brzine
4. Turbo Gumb
5. Poklopac posude za sjeckanje
6. Posuda za sjeckanje
7. Nož
8. Postolje/poklopac posude za sjeckanje
9. Štap za sitnjenje/miješanje
10. Posuda za miješanje
11. Metlice za miješanje
12. Velika posuda

OPIS MIKSERA

13. Metlice za gnječenje
14. Gumb za zaključavanje miksera
15. Baza/Postolje

PRIJE POČETKA UPORABE MIKSERA:
Prije početka sklapanja štapnog/stolnog miksera uvjerite se da utikač miksera nije umetnut u utičnicu i da se gumb za podešavanje brzine nalazi u poziciji "0".
1. Ručni mikser postavite na postolje/bazu aparata. Za odvajanje miksera sa postolja gurnite naprijed. Pritisnite na gumb za zaključavanje glave miksera (A) i položite glavu miksera.
2. U mikser umetnite metlice za miješanje ili gnječenje. Metlice za gnječenje rabite za miješanje tjesta a metlice za miješanje rabite za miješanje jaja i sličnih sastojaka.
Napomena: Metlice za miješanje su iste i možete ih umetnuti u bilo koji otvor na mikseru. Jedna metlica za gnječenje može da uđe samo u desni a druga samo u lijevi otvor na mikseru. Metlice za gnječenje ne možete umetnuti u mikser na suprotan način

3. Veliku posudu postavite na svoje mjesto.
4. Glavu miksera sa postavljenim metlicama za miješanje/gnječenje spustite u posudu za miješanje. Za spuštanje glave miksera jednom rukom uhvatite za glavu miksera a drugom rukom pritisnite na gumb za zaključavanje. Kada glava miksera dođe u odgovarajuću poziciju oglasiće se zvuk "klik".

RUKOVANJE MIKSEROM
1. Uvjerite se da se aparat nalazi u poziciji 0 i nakon toga umetnite utikač u utičnicu.
2. Gumb za odabir brzine podesite u željenu poziciju. Postoji 5 postavki brzine. Aparat će početi da radi i pritiskom na gumb Turbo brzina se povećava za 25%.
Upozorenje: Tijekom rada aparata u posudu za miješanje ne ubacujte nož, metalnu kašiku, vilicu i slične objekte.
3. Aparat treba koristiti najduže 3 minute u kontinuitetu i između dvije uzastopne uporabe treba praviti pauzu od najmanje 1 minute. Za postizanje najboljih rezultata kod pripreme tijesta s kvascem miješanje počnite sa niskom brzinom i postepeno je povećavajte.
4. Nakon miješanja sastojaka gumb za odabir brzine podesite u poziciju 0 i izvucite utikač iz utičnice.
5. Pritisnite na gumb za zaključavanje glave miksera i podignite glavu miksera u uspravan položaj.
6. Po potrebi višak hrane zadržane na metlicama uklonite uz pomoć plastične ili drvene spatule.

7. Jednom rukom uzmite metlice za miješanje/gnječenje a drugom rukom čvrsto pristisnite na gumb za izbacivanje metlica i izvadite metlice iz miksera.
Pozor: Prije izbacivanja metlica iz miksera uvjerite se da se gumb za odabir brzine nalazi u poziciji 0. Nipošto ne pritiskajte na gumb za izbacivanje metlica tijekom rada miksera.
8. Ručni mikser možete rabiti i posebno, bez postolja.

Čišćenje i Održavanje
1. Prije početka čišćenja izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.
2. Vanjsku površinu miksera i postolje očistite vlažnom krpom i posušite mekom suhom krpom.
3. Ostatak hrane koja se zadržala na kabelu za napajanje uklonite vlažnom krpom.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

4. Posudu za mijašenje sastojaka, metlice za miješanje i gnječenje operite u toploj vodi s deterdžentom i posušite. Metlice za miješanje, posudu za miješanje i metlice za gnječenje možete prati i u perici za pranje posuđa.
Pozor: Za čišćenje posude od nehrđajućeg čelika nipošto ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje.

SAVJETI ZA PRIPREMU SASTOJAKA ZA MIJEŠANJE
1. Sastojke poput putera i jaja, koje treba čuvati u hladnjaku, prije miješanja treba izvaditi iz hladnjaka i ostaviti na sobnoj temperaturi.
2. Da ne bi došlo do miješanja ljuske ili pokvarenih jaja sa ostalim sastojcima, jaja prvo polupajte u nekoj drugoj posudi i nakon toga dodajte ostalim sastojcima.
3. Miješanje ne treba da traje duže od potrebnog. Smjesu treba miješati prema uputama navedenim u receptu. Suhe sastojke treba miješati samo dok se sjedine, pomješaju. Ove sastojke uvijek miješajte na niskoj brzini.
4. Miješanje uvijek počnite na niskoj brzini. Polako povećavajte brzinu sve dok ne dođete do potrebne brzine.
5. Uzmite u obzir klimatske uvjete. Vrijeme potrebno za miješanje sastojaka i dobijeni rezultati povremeno mogu pokazati promjenjivost u zavisnosti od sezonskih promjena temperature, toplote i strukture sastojaka.

ROMÂN

SMX 2735 MİXER CU PİCİOARE
MANUAL /GHİD DE UTİLİZARE

Inainte de punerea ın functiune a aparatului va rugam sa cititi ın totalitete şi cu foarte mare atentie instructiunile de folosire ale acestuia , dupa care pastrati-le ca proba pentru eventualele reclamatii ulterioare.

İMPORTANTELE MASURİ Şİ REGULİ DE SİGURANTA

Va recomandam ca ın timpul utilizarii aparatelor electrice sa urmati ın mod consecvent masurile de siguranta ce stau la baza utilizari acestora prezentate mai jos.

1. Cititi ın totalitete şi cu foarte mare atentie instructiunile de folosire ale acestuia , dupa care pastrati-le ca proba pentru eventualele reclamatii ulterioare.

2. Asigurati-va ca voltajul sursei de alimentare de la care se face alimentarea aparatului , corespunde cu valorile de alimentare ınscrise pe eticheta aparatului.

3. Pentru prevenirea situatiilor de electrocutare (şoc electric) ın cazul ın care cablul de alimentare s-a deteriorat va recomandam sa asigurati reparea ,eventual schimbarea acestuia contactand o firma producatoare de cablu , service-ul autorizat sau a persoana calificata ın domeniu care este ın masura şi ımputernicita sa faca aceasta operatiune.

4. Nu parasiti mixerul/ aparatul ın timpul functionari acestuia.

5. Este contraindicata folosirea aparatului de catre copii.

6. Asigurati-va ca aparatul este deconectat de la sursa de alimentare ın timp ce ataşati sau dezasamblati una din piesele accesorii ale aparatului , atunci cand acesta nu este utilizat şi ın timp ce efectuati operatiunea de curatare a acestuia.

7. Nu intrati ın contact cu piesele accesorii ale aparatului , ın timp ce acestea se afla ın mişcare. Pentru a preveni şi evita situatiile de ranire/vatamare , eventual deteriorarea aparatului , ın timpul functionari acestuia , evitati contactul mainilor , ımbracamintei , spatulei sau altfel de ustensile de bucatarie , cu aparatul (mixerul).

8. Dealtfel tot pentru evitarea şi prevenirea cazurilor de electrocutare (şoc electric) , nu introduceti aparatul/mixerul ın apa sau ın altfel de substante lichide.In caz contral riscati sa fiti vatamati/raniti şi totodata riscati deteriorarea aparatului.

9. Nu folositi mixerul ın afara scopurilor pentru care a fost realizat.

10. Evitati agatarea cablului de alimentare de masa sau tejgheaua de lucru , cum de altfel va recomandam sa evitati contactul acestuia cu suprafete fierbinti , cum ar fi aragazul sau alte surse de acest fel.

11. Acest produs nu poate fi utilizat de persoane cu handicap (inclusiv copii) sau de persoane care nu ştiu sau nu dispun de informatii necesare despre modul de utilizare al acestuia (aceştia putand folosi aparatul numai sub supravegherea (ın prezenta) unui adult sau o persoana responsabile pentru siguranta acestora ın concordanta cu instructiunile de folosire .

12. Nu permiteti copiilor joaca cu aparatul şi evidati sa le da-ti acestora astfel de posibilitati.

13. Nu folositi aparatul ın spatiu deschis (aer liber).

APARATUL ESTE DESTİNAT STRİCT NUMAİ PENTRU UZ CASNİC

DESCRİEREA Şİ CUNOAŞTEREA MİXERULUİ

1.Mixer
2.Buton de scoatere /detaşare a aparatului
3.Buton de selectie
4.Buton turbo
5.Capac pentru vas blender
6.Vas de lucru blender
7.Cutit de taiere
8.Capac pentru partea de jos a blenderului / Capac
9. Splitter /Bar pentru mixer
10.Vas de lucru pentru amestec/framantare

11.Tel pentru batut
12.Vas mare de lucru
13.Tel pentru amestecare /framantare
14. Buton de ınchidere mixer
15. Baza

OPERATİUNİLE CARE TREBUİESC FACUTE INAİNTE DE PUNEREA IN FUNCTİUNE A MİXERULUİ

Inainte de a ıncepe montarea mixerului cu picioare de sustinere /stabilitate , asigurati-va ca aparatul nu este conectat la sursa de alimentare şi totoda verificati daca butonul de selectare a vitezei se afla ın pozitia "**0**".

1. Ataşati picioarele de sustinere la mixer de mana , pentru a separa mixerul de mana ımpingeti de dispozitiv/aparat ınainte. In timp ce accesati butonul de blocare din capatul mixerului (vezi A) , ınclinati partea superioara (capul) mixerului.

2. Ataşati mixerului telul de batut sau telul de amestec/framantare . Telul pentru amestec/framantare este folosit fentru amestec sau framantarea aluatului iar telul de batut este folosit pentru batutul oualor sau alimente asemanatoare acestora.

Nota : Telurile de batut fiind la fel pot fi ataşate ın oricare din locul destinat /soclu. Nu acelaşi lucru este valabil pentru telurile de framantare , nu poate fi ataşat unul ın soclu mic şi celalalt ın socul mare . Nici unul dintre cele doua teluri pentru framantare nu se ataşeaza incorect.

3. Ataşati vasul mare de lucru la locul destinat.

4. Introduceti ın vasul de lucru pentru amestec capatul mixerului la care sant ataşate telurile pentru batut / framantare-amestec , ın timp ce tineti cu o mana de dispozitivul de prindere pentru a introduce capatul aparatului ın vasul de lucru cu cealalta mana accesati butonul de ınchidere/blocare din capat. In momentul ın care capatul aparastului a ajuns ın pozitia corecta acesta va va fi avertizat de un ‚clinc'.

MODUL DE UTİLİZARE AL MİXERULUİ

1. Dupa ce v-ati asigurat ca butonul de comanda al aparatului se afla ın dreptul semnului **0** , conectati aparatul la sursa de alimentare.

2. Selectati una dintre cele 5 viteze ale aparatului , da la butonul de reglare şi selectare a viteze..Dupa ce aparatul a fost pus ın functiune , accesand prin apasare butonul turbo viteza de functionare a aparatului creşte cu 25%.

Avertisment : In timp ce aparatul se afla ın functiune nu introduceti ın vasul de lucru cutite , lingura de metal , furculita sau alte obiecte ascutite , de acest fel.

3. Durata de functionare a mixerului este de cel mult 3 minute pentru o singura data, iar ın cazul ın care este necesara folosirea ın continuare a acestuia , trebuie sa aşteptati cel putin 1 minut .Pentru obtinerea ideala ın timp ce efectuati operatiunea de framantare a aluatului cu drojdie , va recomandam ca la ınceputul operatiuni sa selectati viteza cea mai mica dupa care treptat o muteti mari pana la viteza necesara.

4. Dupa terminarea operatiunii de amestecare/framantare , accesati butonul aparatului aducandu-l ın pozitia 0, dupa care deconectati aparatul de la sursa de alimentare (priza).

5. Accesati prin apasare butonul de ınchidere al aparatului şi ınclinati capul mixerului ımpingandu-l ınapoi pana ce acesta este stabilit ın pozitia corecta.

6. In cazul ın care este nevoie pute-ti ındeparta preparatul prins pe telurile de amestecare/framantare sau telurile de batut , folosind pentruaceasta o spatula din plastic sau din lemn.

7. Prindeti cu o mana telul te batut /amestec-framantare iar cu cealalta mana apasati atat cat este necesar pe butonul de dezasamblare/ındepartare aş telulilor.

Atentiune : Inainte de a efectua operatiunea de accesare a butonului de detaşare a telulilor , asigurativa ca butonul de selactare a vitezei se afla ın pozitia **0. Nu accesati** sub nici o forma **butonul de ındepartare** ın timp ce aparatul este ın functiune.

8. Mixerul de mana poate fi folosit şi fara a avea ataşate piciarele de stabilitate.

CURATAREA Şİ INTRETİNEREA APARATULUİ

1. Inainte de ınceperea operatiunii de curatare deconectati aparatul de la sursa de alimentare(priza) şi aşteptati pana ce acesta se raceste suficient.

2. Ştergeti exteriorul aparatului şi baza acestuia cu o carpa umeda , dupa care folositi o carpa moale pentru a da luciu .

3. Şterge-ti depunerile de materie preparata de pe suprafata cablului de alimentare , daca acestea exista.

4. Vasul de lucru , telurile de batut sau telurile folosite pentru amestec/framantare, pot fi spalate cu apa calda şi cu deterjent , dupa care limpezitile şi uscatile cu ajutorul unei carpe ustate.Telurile de batut , telurile pentru amestec/framantare şi vasul de lucru pot fi spalate ın maşina de spalat vase automata.

Atentiune : Pentru curatarea vasului de lucru din inox inoxidabil va recomandam sa nu folositi /utilizati sub nici o forma ,detergenti/ agenți de curățare abrazivi.

SFATURİ PENTRU PREGATİREA PREPARATELOR

1. Daca pentru preparare sant folosite oua , unt (margarina) sau alte alimente care sant pastrate ın frigider , dupa scoaterea din acesta,trebuie sa aşteptati pana ce alimentele ajung la caldura spatiului/camerei unde faceti prepararea.Este recomandat ca acest tip de alimente , sa fie scoase din timp din frigider.

2. Operatiunea de batut , nu trebuie efectuata mai mult decat este necesar. Aveti grija ca amestecul/framantatul sau batutul alimentelor folosite sa fie corespunzator cu cel specificat ın reteta de preparare pe care o folositi .Alimentele ingrediente vor trebuiesc amestecate/framantate pana ce ajung ın stadiul de aluat.Pentru prepararea acestor tipuri de alimente este indicat ca la ınceputul operatiuni sa fie selectata cea mai scazuta viteza a aparatului .

3. Pentru a evita caderea cojilor de ou ın preparatul din vasul de lucru şi totodata pentru a evita amestecarea oualor stricate cu acesta, va recomandam ca oul, dupa ca ıl spargeti , sa ıl puneti ıntr-un alt vas , dupa care daca totul este ın regula sa-l adaugati amestecului din vasul de lucru.

4. Va recomandam ınca odata sa ıncepeti operatiunea de amestecare/ framantare , selectand viteza de lucru cea mai mica , dupa care treptat, puteti sa o mariti ıncet-ıncet ,pana ce ajungeti la viteza specificata ın reteta de preparare.

5. Va recomandam sa luati ın consideratie conditiile climatice. Rezultatele obtinute pot varia din timp ın timp , ın functie de durata de preparare , schimbarile de temperatura din sezon , temperatura alimentelor folosite pentru preparare , precum şi , tipul din care fac parte acestea.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI	MERKEZ TEKNİK SERVİS	sinbo
444 66 86	(0212) 422 94 94	www.sinbo.com.tr 0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS | **7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)**

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

-GARANTİ ŞARTLARI -

1-) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
- Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İMALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SMX 2735 KARIŞTIRICI -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 105029 **Garanti Belge Onay Tarihi :** 07/09/2011
SSHY Belge No : 25551 **SSHY Belge Onay Tarihi :** 30/03/2010

İMALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL
Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar/İSTANBUL Avcılar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi : KARIŞTIRICI
Markası : SİNBO
Modeli : SMX 2735
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.